

千葉県のすしロール

— 米とのりの技 —

主催／聖徳大学短期大学部総合文化学科 共催／社団法人日本フードスペシャリスト協会
後援／松戸市教育委員会 市川市教育委員会 柏市教育委員会

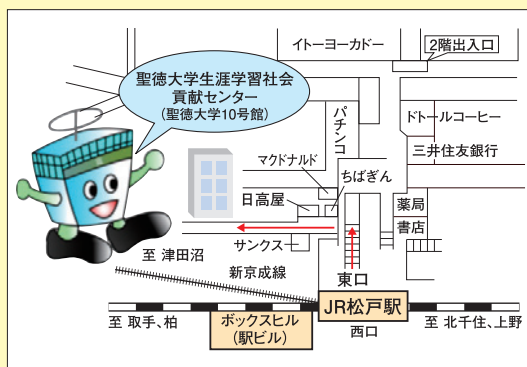
日時：平成23年10月14日(金)
13時～16時

会場：聖徳大学生涯学習社会貢献センター
(松戸駅東口徒歩1分)

参加費：無料

定員：30名

※お申込者多数の場合、抽選となります。



米は、日本人の主食として命の糧であるとともに、多くの神事・祭りにも用いられ、人々の暮らしの礎でした。しかし、今日では米離れもみられ、もてなすという食事の意味さえ失われつつあります。

米を使って作る、千葉県の郷土料理「太巻きずし」は、お祝いや祭りの“晴れ”の日のごちそうとして受け継がれてきました。その中心的な役割を担ってきたのが、今回の講演と実習をご担当いただく、龍崎先生が立ち上げた「千葉伝統郷土料理研究会」です。

郷土料理の伝承を通して、食生活と心の豊かさについて考える機会をご提供いたします。



講師ご紹介

東京都・日本橋で生まれ、千葉県船橋市で育つ。(財)化学療法研究所附属病院に栄養士として勤務。その後、千葉県立栄養専門学校、千葉県立衛生短期大学助教授を経て、現在、千葉伝統郷土料理研究会主幹。昭和31年、房総地方の郷土料理「太巻きずし」に出会い、以後、技術の伝承、普及、創作活動に励む。関連著書多数。千葉県文化功労賞、NHK関東甲信越地域放送文化賞受賞。

千葉県伝統郷土料理研究会主幹 **龍崎 英子**

プログラム

講演 千葉県上総地方において、講師自らが聞き取り調査を行った「太巻きずし」に関する正しい知識と技術、歴史的背景、食材の変遷について、わかりやすく解説いたします。

実習 さまざまな文様の「太巻きずし」作りの実演をご覧いただくとともに、基礎的技術を楽しく実習していただきます。



はがきに、お名前・ご住所・お電話番号をご記入の上、右記宛先までお申込みください。締切は、平成23年9月30日必着といたします。お申込者多数の場合は抽選となります。抽選結果は、平成23年10月5日までに発送いたします。

お申込みは>>>

〒271-8555 千葉県松戸市岩瀬550
聖徳大学知財戦略課
電話047-365-1111(大代)